

Verschenken Sie ein paar schöne Stunden!



GESCHENK
Gutschein

im Wert von

in Worten

Der Wert dieses Gutscheins kann nicht gegen Bargeld abgelöst werden.

Einzulösen bei:

Zülpicher Straße 130
52349 Düren
Telefon 02421/501661
dimitra1991@live.de
www.dimitra-dn.de

RESTAURANT

DIMITRA
GRIECHISCHE SPEZIALITÄTEN

Wir haben täglich für Sie
von 11.30 - 14.30 Uhr und
von 17.00 bis 23.00 Uhr geöffnet.
Sonntags und an Feiertagen
von 11.30 bis 23.00 Uhr.
Von **Mai** bis **September**
von 11.30 - 23.00 Uhr
durchgehend geöffnet.

Datum

Unterschrift/Stempel

Laufende Nr.

Wir stellen Geschenkgutscheine für Sie aus.

APERITIV

Ouzo Kyma	2 cl	2,20	Sekt Mumm	0,1 l	4,00
Ouzo Plomari	2 cl	2,50	Kir Royal	0,1 l	4,50
Ouzo Plomari	Fl. 0,2l	11,90	Hugo	0,2l	5,90
Tsipouro Dekaraki	2 cl	3,00	Sekt, Soda, Holunderblütensirup, Limette		
Tsipouro Dekaraki	Fl. 0,2l	14,90	Lillet Berry	0,2l	5,90
Martini Bianco / Rosso	4 cl	4,00	Lillet Blanc, Schweppes Russian Berry		
Sherry Dry / Medium	4 cl	4,00	Lillet Vive	0,2l	5,90
Campari ¹	4 cl	4,50	Lillet Blanc, Schweppes Tonic ¹⁰		
Campari ¹ Orange / Soda	4 cl	5,50	Aperol Spritz	0,2l	5,90
			Sekt, Aperol ¹ , Soda, Orangenscheibe		

VORSPEISEN

20 Knoblauchbrot		3,00
21 Tsatsiki Joghurtspeise mit fein geraspelten Gurken und Knoblauch		4,50
22 Oliven Colossal und Peperoni		4,50
23 Taramasalat cremig geschlagener Fischrogen, nach griechischer Art gewürzt		5,90
24 Ktipiti Käsecreme mit scharf gewürztem Paprika		5,90
25 Blätterteigtaschen mit Spinat-Feta-Füllung		5,90
26 Schafskäse in Folie mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Kräutern		8,90
27 Dolmadakia Weinblätter gefüllt mit Reis und Hackfleisch in Käsesauce		8,90
28 Feta Saganaki gebackener paniertes Schafskäse		7,90
29 Kefalokrokette gebackener griechischer Hartkäse mit Tomaten in Balsamicocreme		9,50
30 Gegrillte Sepia und Garnele in Oliven-Kräuter marinade		11,90
31 Octopus gegrillt in Rotweinessig und Olivenöl		11,90
32 Garides Saganaki Garnelen (ohne Schale) in Tomaten-Feta-Anis-Sauce		11,90
33 Ziegenkäse mit Mandel-Honigkruste		8,90
34 Vorspeisenplatte gemischt (auch für mehrere Personen möglich)		11,90

SUPPEN

35 Hühnersuppe nach griechischer Art		4,50
36 Tomatencremesuppe		4,50
37 Zwiebelsuppe mit Käse ¹ überbacken		4,50

SALATE

40	Gemischter Salat (klein/groß)	3,50 / 6,00
41	Griechischer Salat (klein/groß) Tomaten, Gurken, Krautsalat, Oliven, Peperoni, Ei, Schafskäse, Zwiebeln	6,50 / 10,90
42	Paros-Salat Gebratenes Gemüse und Poulardenbruststreifen auf Salatbett, mit Joghurt-Honigdressing	12,50
43	Naxos-Salat Gebratenes Gemüse mit Garnelen und Lachs auf Salatbett, mit Cocktail-Dressing	14,90
44	Schweinefiletspitzen auf buntem Salat mit gegrillten Kartoffeln in Avocadocreme	12,90

SCHNITZELGERICHTE

45	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	11,50
46	Poulardenschnitzel mit Pommes frites	12,50
47	Schnitzel in Paprika-Sahnesauce mit Pommes frites	12,50
48	Schnitzel in Champignon-Sahnesauce mit Pommes frites	13,50

KINDERGERICHTE

121	Herakles Teller Schnitzel mit Pommes	7,00
122	Aphrodite Teller Schweinesteak mit Tsatsiki und Pommes	7,00
123	Odysseus Teller Gyros mit Tsatsiki und Pommes	7,00
124	Apollon Teller Griechische Reismudeln in Tomatensauce	7,00
125	Artemis Teller Hähnchen-Nuggets mit Tsatsiki und Pommes	7,00
126	Poseidon Teller Fischstäbchen mit Pommes	7,00

VEGETARISCHE GERICHTE

50	Dicke weiße Bohnen mit Feta-Käse überbacken	6,00
51	Gemista, Tomate und Paprika gefüllt mit Reis nach griechischer Art, mit Schafskäse	11,90
52	Kritharaki griechische Reismudeln mit Zucchini, Champignons und geriebenem Schafskäse	11,90
53	Vegetarischer Musaka Auberginen-Zucchini-Spinat-Kartoffel-Auflauf	14,40
54	Briami Gemüse aus dem Ofen, in Tomatensud gegart, mit Schafskäse	12,50

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Buffet.

ÜBERBACKENES

- | | | |
|----|--|-------|
| 55 | Mylos Teller | 12,90 |
| | Suzukis in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken und Pommes frites | |
| 56 | Longa Teller | 13,50 |
| | Gyros in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken und Pommes frites | |
| 57 | Fedon Teller | 13,90 |
| | Schweinesteaks in Metaxasauce mit Käse ¹ überbacken und Pommes frites | |
| 58 | Musaka | 14,50 |
| | Auberginen-Zucchini-Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf | |

VOM LAMM

- | | | |
|----|---|-------|
| 59 | Lammhüftsteak | 17,90 |
| | auf Dimitra Sauce, Kartoffelscheiben mit geriebenem Kefalotirikäse | |
| 60 | Lammkoteletts (Krone) gegrillt | 23,90 |
| | in Kräutermarinade, gegrillte Tomate, Tsatsiki und Reis | |
| 61 | Lammhaxe Psito, aus dem Ofen | 17,90 |
| | mit Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln | |
| 62 | Lammhaxe Blaki, aus dem Ofen | 17,90 |
| | mit weißen Bohnen | |
| 64 | Lammteller | 19,90 |
| | Lammkotelett, Lammhaxe, Lammhüfte, Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln | |

VOM SCHWEIN

- | | | |
|----|--|-------|
| 65 | Suzuki | 11,90 |
| | Hackfleischsteaks mit Tsatsiki und Reis | |
| 66 | Gyros mit Tsatsiki und Reis | 12,50 |
| 67 | Suvlaki | 12,90 |
| | 2 Fleischspieße mit Tsatsiki und Reis | |
| 68 | Spezial Bifteki | 14,50 |
| | Hackfleischsteak, mit Schafskäse gefüllt und Knoblauchkartoffeln | |
| 69 | Akropolis-Platte | 13,90 |
| | Schweinesteak, Suzuki, Gyros, Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln | |

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Buffet.

VOM SCHWEIN

70	Zeus-Platte	14,90
	Suzuki, Suvlaki, Schweinefilet, Gyros, Tsatsiki und Reis	
71	Pontos-Platte	15,50
	2 Schweinesteaks, Lammkotelett, Gyros, Tsatsiki und Knoblauchkartoffeln	
72	Dimitra-Platte	15,90
	Rumpsteak, Suzuki, Poulardenbrust, Gyros, Tsatsiki und Reis	
73	Schweinemedallions in Pfeffersauce	17,50
	mit gefüllter Backkartoffel	
74	Schweinemedallions	18,50
	mit gebratenen Champignons und gefüllter Backkartoffel	
75	Makedonia-Spieß	16,90
	drei fein gerollte Schweinesteaks mit Schafskäse gefüllt, dazu Reis	
76	Tiganaki Kreta	18,50
	Schweinemedallions mit frischen Champignons und Paprika in pikanter Sahnesauce, dazu Pommes frites	

GEFLÜGEL

80	Poulardenbrust	14,50
	mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, dazu Pommes frites	
81	Pouardengeschnetzeltes in Metaxasauce	14,50
	mit Butterreis	
82	Tiganaki „Serres“	15,50
	Poulardenbrust mit frischen Champignons und Paprika, in pikanter Sahnesauce, dazu Pommes frites	

VOM RIND

84	Rinderleber gegrillt,	12,90
	mit Tsatsiki und Reis	
85	Rinderleber	14,50
	mit Zwiebeln in Rotweinsauce, dazu Kroketten	
86	Argentinisches Rumpsteak ca. 250 g.	19,90
	mit Kräuterbutter und gefüllter Backkartoffel	
87	Argentinisches Rumpsteak ca. 250 g.	21,50
	in Pfeffersauce, dazu gefüllte Backkartoffel	

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Buffet.

FISCHGERICHTE

90	Sepia gegrillt mit Kräuter-Knoblauchmarinade, Salat und Olivenöl-Oreganobrot	13,90
91	Lachsfilet ¹² gegrillt mit Spinat und Gemüse-Butterreis	16,90
92	Lachsfilet ¹² in Dillsauce, mit Spinat und Gemüse-Butterreis	17,90
93	Dorade Royale ¹² , gegrillt Zitronen-Olivenöl und Knoblauchbrot	18,50
94	Königsgarnelen vom Grill, in Kräuterbutter, mit Petersilienkartoffeln und Spinat	19,90
96	Königsgarnelen in Chili-Knoblauchsauce, mit Petersilienkartoffeln und Spinat	20,90
98	Fischplatte vom Grill für 2 Personen Garnelen, Sepia, Dorade Royale, Lachsfilet ¹² , mit Zitronen-Petersiliensauce, Spinat und Petersilienkartoffeln	46,00

Zu jedem Hauptgericht gehört ein Salat vom Buffet.

BEILAGEN

100	Gemüse-Butterreis / Reis in Tomatensauce	2,50
101	Pommes frites	3,00
102	Knoblauchkartoffeln	3,50
103	Folienkartoffel mit Tsatsiki oder Kräuterbutter	4,00
104	Pita, griech. Fladenbrot	2,00
105	Salzkartoffeln	3,00
106	Kroketten	3,00
107	Gefüllte Backkartoffel	4,00

DESSERT

175	Gemischtes Eis	5,50
176	Griechischer Schafsjoghurt mit Waldhonig und Nüssen	6,00
177	Dame Blanche, Vanille-Eis mit heißer Schokoladensoße	6,00
178	Spaghetti-Eis	6,50
180	Galaktobouriko Blätterteig mit Crèmefüllung und Vanille-Eis	6,90
181	Vanille-Eis mit heißen Amarenakirschen ¹¹	6,90

WARMER GETRÄNKE

Glas Milch	1,50	Cappuccino ⁵	2,60
Tee ⁵	2,30	mit aufgeschäumter Milch oder Sahne	
Tasse Kaffee ⁵	2,30	Heiße Schokolade	2,60
Kaffee Hag (koffeinfrei)	2,30	mit Sahne	
Espresso ⁵	2,30	Latte Macchiato	3,10
Griech. MokkaKaffee ⁵	2,30	MilchKaffee ⁵	3,10
Doppelter Espresso ⁵	4,00	Nescafé Frappé (kalt) ⁵	2,70
Doppelter MokkaKaffee ⁵	4,00	Frappé	3,70
		mit Vanille-Eis	

FASSBIERE

	Krombacher	0,2 l	1,70	
		0,3 l	2,40	
		0,2 l	1,70	
		0,3 l	2,40	
	Krombacher <i>Weizen</i>	0,3 l	2,40	
	Hell	0,5 l	4,00	
		0,3 l	2,80	
	Naturtrübes Kellerbier			
	Bananenweizen	0,5 l	4,50	

FLASCHENBIERE

	Krombacher	0,33 l	2,60	
	<small>ALKOHOLFREI</small>			
	Krombacher <i>Radler</i>	0,33 l	2,60	
	<small>ALKOHOLFREI</small>			
	Krombacher <i>Weizen</i>	0,5 l	4,00	
	Dunkel oder Alkoholfrei			



SEKT & CHAMPAGNER

Mumm Piccolo Sekt 0,2 l 7,50 Mumm Dry Sekt 0,75 l 24,00

WEINE

WEISSWEINE	0,2 l	0,5 l	Fl.0,75 l
Weinschorle weiß oder rot	3,70	8,90	
Mostra, Tsilis -trocken- Rebsorten: Chardonnay, Muscat, Roditis	4,80	Fl. 11,70	
Rezina, Malamatina -gehartz- Rebsorten: Savatiano, Roditis	4,30	10,30	
Imiglykos, Achaia Clauss -lieblich- Rebsorten: Diverse aromatische Trauben	4,60	11,00	
Makedonikos, Tsantali -halbtrocken- Rebsorten: Roditis, Zoumiatis	4,60	11,00	
Folia, Ampeloeis -trocken- Rebsorten: 100% Chardonnay	5,50	13,50	19,90
Symfonia, Ampeloeis -trocken- Rebsorten: 50% Sauvignon Blanc, 50% Assyrtiko	5,50	13,50	19,90
Malagouzia, Ampeloeis -trocken- Rebsorten: 100% Malagouzia	5,90	14,50	21,50
Biblia Chora, Ktima Biblia Chora -trocken- Rebsorten: 60% Sauvignon Blanc, 40% Assyrtiko	7,90	19,50	29,00
Samos, Tsantali -Likörwein- Rebsorten: 100% Moscatos	5,20	12,50	
Muscat, Ampeloeis -Likörwein- Rebsorten: 100% Moschato Alexandrias		Fl. 0,37 l	19,90

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 koffeinhaltig

6 mit Süßungsmittel
7 geschwefelt
9 enthält eine Phenylalaninquelle
10 chininhaltig
11 Steinobst könnte Reststeine enthalten

12 In Fischfilets könnten Reste von Gräten enthalten sein
13 Pantothenensäure
14 geschwärzt
20 Teller ist heiß
35 Speisen nur zum sofortigen Verzehr

Sonstige Verbraucherhinweise sind beim Personal einzusehen.

Liebe Gäste, sollten Sie von Allergien betroffen sein, melden Sie sich bitte. Unsere separate Allergikerkarte gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

WEINE

ROTWEINE	0,2 l	0,5 l	Fl.0,75 l
Mostra, Tsililis -trocken- Rebsorten: Agiorgitiko, Merlot, Syrah	4,80	Fl. 11,70	
Imiglykos, Achaia Clauss -lieblich- Rebsorten: Diverse aromatische Trauben	4,60	11,00	
Makedonikos, Tsantali -halbtrocken- Rebsorten: Xinomavro und Moschomavro	4,60	11,00	
Red, Ampeloeis -trocken- Rebsorten: 100% Syrah	4,60	11,00	16,90
Silver, Ampeloeis -trocken- Rebsorten: 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot	6,50	16,00	23,90
Gold, Ampeloeis -trocken- Rebsorten: 60% Merlot, 40% Syrah	6,80	16,70	24,90
Mavrodaphne, Tsantali -Likörwein- Rebsorten: 100% Mavrodaphne	5,20	12,50	
ROSÉWEINE	0,2 l	0,5 l	
Mostra, Tsililis -trocken- Rebsorten: Merlot, Muscat, Syrah	4,80	11,70	
Makedonikos, Tsantali -halbtrocken- Rebsorten: Xinomavro	4,60	11,00	

SPIRITUOSEN & LIKÖRE 2CL

Jägermeister	2,50	Russian Standard Wodka	2,50
Fürst Bismarck Korn	2,20	Malteser Kreuz	2,50
Fernet Branca	2,60	Amaretto	2,50
Ramazzotti	3,00	Averna	3,00
Cynar	3,00	Jubiläums Akvavit	3,00
Baileys Irish cream	3,00	Sambuca	2,50
Cuervo Tequila Silver	2,60	Grappa di Barolo	3,00
Metaxa *****	3,50	Schladerer Williams Birne	3,00
Metaxa *****	4,00	Schladerer Kirschwasser	3,00
Metaxa *****	5,00	Masticha	2,50
Metaxa Grande Fine	6,00	Muscat Hamburg Trauben Destillat	3,50
Metaxa Private Reserve	7,50	Dark Cave Aged Tsipouro	6,50

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 l	0,4 l		0,20 l	0,40 l	
 pepsi. ^{1,3,5}	2,20	4,30	Säfte und Nektare von granini			
 pepsi. light ^{1,3,5,9}	2,20	4,30	granini Apfel	2,60	5,10	
Cola Mix ^{1,3,5}	2,20	4,30	granini Orange	2,60	5,10	
 Fruitea ^{1,3}	2,20	4,30	granini Traube	2,60	5,10	
 7UP ²	2,20	4,30	granini Maracuja	2,60	5,10	
SPARKLER APFELSCHORLE ¹	2,20	4,30	granini Ananas	2,60	5,10	
SPARKLER TAFELWASSER	2,00	3,90	granini Banane	2,60	5,10	
Bitter Lemon ¹⁰	2,60	5,10	Alle Säfte als Schorle	2,30	4,50	
Ginger Ale ¹	2,60	5,10	 GEROLSTEINER	0,25	0,75 l	
Wild Berry	2,60	5,10		2,30	6,00	
Tonic Water ¹⁰	2,60	5,10	 GEROLSTEINER	Naturell	2,30	6,00
Vitamalz	2,20	4,30	 KROMBACHER'S FASSBRAUSE	div. Sorten Fl. 0,33 l	2,90	

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Ipanema	Limette, brauner Rohrzucker, Ginger Ale	5,90
Tropical Mystery	Mangosirup, Limesirup, Orangen-, Ananassaft, Grenadine ¹	5,90
Virgin Mojito	Tonic Water ¹⁰ , brauner Rohrzucker, Minze, Limette	5,90
Virgin Colada	Ananas-, Zitronen-, Orangensaft, Kokossirup	5,90

LONGDRINKS & COCKTAILS MIT 4CL ALK.

Wodka Lemon ¹⁰	6,90	Mojito	7,90
Bacardi Cola ^{1,3,5}	6,90	Havana Club Rum, Limette, Minze, Soda, brauner Rohrzucker	
Whiskey Cola ^{1,3,5}	6,90	Caipirinha	7,90
Gin Tonic ¹⁰	6,90	Cachaca, Limette, brauner Rohrzucker	
Tequila Sunrise ¹	6,90	Caipiroschka	7,90
Tequila, Orangensaft, Grenadine		Wodka, Limette, brauner Rohrzucker	
Cuba Libre ^{1,3,5}	7,90	Piña Colada ¹	7,90
Limette, Havana Club Rum, Cola		Rum, Kokossirup, Ananassaft, Sahne	